Budín de chocolate en refractario

Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
50 min.	8	Postres	Fácil

.

Ingredientes

2 piezas chocolatines

2 piezas bigote

2 piezas mantecadas de chocolate

2 piezas orejas cubiertas de chocolate

2 piezas donas con glaseado de chocolate

½ Pieza baguette

2 ½ tazas leche

¼ taza azúcar

½ taza chispas de chocolate

4 cucharadas cocoa

1 cucharadita esencia de vainilla

½ taza mantequilla fundida

6 huevos Huevo San Juan®

1 Taza crema para batir Para la ganache

2 Tazas chocolate amargo Para la ganache

2 cucharadas licor del 43 Para la ganache

(30 ml)

½ Taza chocolate blanco Derretido.

Preparación

1 En un bowl casca las 6 piezas de Huevo San Juan®. Reserva

2 Sobre una tabla corta el pan dulce en trozos.

3 Coloca en un bowl el pan, vierte la leche, remoja por 10 minutos y cuela.

4 Agrega el azúcar, las chispas de chocolate, la cocoa, la vainilla, la mantequilla fundida, las piezas de Huevo San Juan®, mezcla perfectamente hasta incorporar.

5 Vierte la mezcla en un refractario y hornea por 40 minutos a 180°C. Deja enfríar.

6 Calienta la crema para batir, agrega el chocolate amargo y con ayuda de un batidor globo mezcla hasta incorporar, añade el licor del 43. Deja enfriar 10 minutos y reserva.

7 Vierte la ganache sobre el refractario, con ayuda de una cuchara agrega líneas de chocolate blanco, con ayuda de un palillo esparce para formar betas como se muestra en el vídeo.

8 Corta una rebanada, sirve y disfruta.